

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Format Mixte : A distance + présentiel

Dates du présentiel à **Lyon** :
du 11 au 14 janvier 2022

Coût HT :	679,00€ HT
Coût TTC :	814,80 TTC
Coût Heure/Stagiaire présentiel :	27,16€ HT/heure
Durée présentiel :	25 heures – 3,5 jours
Durée à distance estimée :	12 heures
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS SEPTENTRIONAUX :
Bourgogne-Beaujolais- Champagne – Alsace, Jura, Savoie

Public concerné
► Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie.
► Demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole.

Pré-requis
► Aucun

Objectifs du stage
► Ce stage permet de valider l'acquisition de compétences en vue de commercialiser des vins auprès d'une clientèle de professionnels ou de particuliers, en sélectionnant une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères de diversité, représentativité régionale, profils de vins et niveaux de qualité :
- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions de France
- Savoir valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de France
- Savoir classer et hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial

Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques,

Lieu de l'action
► à distance
► formation en présentiel : Château de Montchat 51 rue Charles Richard 69003 LYON

Accessibilité :
► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :
► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Moyens et modalités pédagogiques :
► Pour les enseignements à distance, nous proposons un accès individuel à une plateforme intuitive, comprenant un contenu-socle, permettant une flexibilité dans le rythme des apprentissages. Les ressources pédagogiques mises à dispositions sont les suivantes :
- Contenus de référence multimédias, exercices/quizz d'auto-évaluation etc.
- Classes virtuelles animées par nos formateurs
- Forum d'échange avec les formateurs et entre stagiaires

► Pour les enseignements en présentiel : Exposés théoriques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée sous forme de questionnaire écrit individuel pour valider l'apprentissage.
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Tout stagiaire qui aura suivi et validé les évaluations des stages « Panorama des vins de France & Facteurs de Qualité », « Vins Méditerranéens », « Vins Septentrionaux » et « Vins Océaniques » dispensées par l'Université du vin à Lyon dans un délai maximum de 3 ans pourra prétendre à l'obtention du Certificat Vins & Terroirs de France de l'Université du vin.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



SAVOIR VALORISER LA DIVERSITE ET LES TYPICITES DES VINS SEPTENTRIONAUX
Bourgogne–- Beaujolais– Champagne - Alsace, Jura, Savoie

PROGRAMME

Ce module fait l'objet d'un enseignement à distance, organisé préalablement au cours en présentiel.

A DISTANCE : Contenus à étudier en amont des formations en présentiel

EN PRESENTIEL :
Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

1ère journée – *Vins* de Bourgogne
- Présentation des vins de Bourgogne et des sous-régions
- Topographie des zones produisant des vins rouges de Bourgogne et des vins blancs, économie de ces appellations
- Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations
- Approche des différentes appellations des vins rouges de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise
- Les vins blancs de Bourgogne : leurs caractères organoleptiques et gustatifs, les terroirs du chardonnay : le Mâconnais, la Côte de Beaune, le Chablisien

2ème journée - Vins de Champagne … l'unique, l'inimitable !
- Panorama de la Champagne : les critères géographiques, climatiques, géologiques, techniques et historiques influant sur la qualité du vin
- Le vignoble, répartition des cépages
- Le processus d'élaboration du Champagne
- Les champagnes de marque et les champagnes de producteurs

Les Vins du Beaujolais… ou la magie des climats
- Présentation globale des vins du Beaujolais
- Les appellations Beaujolais, Beaujolais Villages et les crus

3ème journée - Vins d'Alsace… conjugaison de cépages et de terroirs **;** *Vins* du Jura… un concentré d'originalité **et Vins de la Savoie**… entre lacs et montagne
- Pour chaque région : Présentation générale : climat, terroirs divers, cépages et appellations
- Indications et chiffres économiques
- Les cépages
  - ⇨ Alsace : Les cépages : chasselas, gewurztraminer, muscat, pinot blanc, pinot noir, riesling, sylvaner, tokay
  - ⇨ Jura : savagnin, chardonnay, trousseau, poulsard, pinot noir
  - ⇨ Savoie : altesse, jacquère, chasselas, mondeuse, gamay, pinot noir, …
- La diversité des terroirs ; La hiérarchie des appellations / les crus
- Les vinifications particulières (vendanges tardives et sélection de grains nobles)

4ème journée : Vision d'ensemble sur les vignobles septentrionaux / Révisions – examen
Fin des cours estimée à 12h30

Evaluation de fin de module :
- Questionnaire écrit à visée professionnelle portant sur les points-clés de l'économie et de la typicité des vins septentrionaux
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94